

桑折の桃 各地で称賛の声

平成6年から27年連続で献上桃に選ばれている、桑折の桃一。長雨が心配されながらも、今年もおいしい桃が出来ました。

1_一つ一つ丁寧に桃の状態を確認しながら、皇室に贈る献上桃を選びました



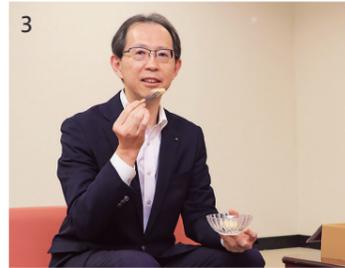
町産桃の主力品種「あかつき」の収穫時期を迎えた7月30日、JAふくしま未来桑折総合支店で「献上桃選果式」が行われました。会場には、当日の朝に収穫された12万個のから、光センサー選果機で

糖度12度以上と選別された、600個がずらり。JAふくしま未来の数又清市代表理事組合長や高橋宣博町長、生産関係者、県職員らが白手袋をつけて、形や色付き、傷の有無などを目視で確認しながら

180個を厳選し、27年目の献上桃が選ばれました。そもそも桑折の桃が皇室に献上されるようになったきっかけは、何だったのか。話は、平成4年にさかのぼります。当時、福島県では、県園

芸試験場長の紹介により、高品質の桃を出荷していた福島市の農園から献上桃を購入していました。しかし、翌々年、生産者が高齢になったことや、高品質の桃の確保が難しくなってきたことから、出

荷の辞退を申し出ました。県が新たな農園を探す中、他の地域に先駆けて、環境に配慮した減農薬栽培を実施し、果実の糖度や熟度などを正確に測れる光センサー選果機を導入していた桑折町が候補に上



2_町産地や市場の状況について、意見交換を行いました 3_「甘くておいしい。この固さもいいですね」と好評をいただきました

話されました。

他にも、桑折の桃への称賛の声は続々と。今年には新型コロナウイルス感染症の影響で、イベントや飲食店での需要が落ち込み、PRが難しい状況の中、レストラン（東京・広島）やホテル（宮城）で桃メニューを展開。レガールこ

段直売所へ行けない人や、町外から勤務し、初めて桑折町の桃を見た人に喜ばれ、用意した桃は全て完売。また、食堂利用者にカットされた「あかつき」をデザートとして提

供し、社員約300人に桑折の桃を味わってもらいました。また、今回の企画をきっかけに、事業所内に桃の宅配受付が常設となり、桃購入の利便性が向上しました。

がりました。県は、桑折町の意欲的な生産・選果指導を評価し、桑折町農協を正式に推薦。その結果、平成6年から現在にわたって、桑折の桃「あかつき」は、皇室に献上されるようになりまし

7月31日から、県庁や各関係機関に献上桃同等品を届けました。内堀雅夫知事は、その場で桃を美食。「甘くて色つやもとても良いですね。今年は日照不足やせん孔細菌病で苦労されたと思いますが、素晴らしい出来に感動しました。皇室の皆さんも、消費者の皆さんも、桑折の桃で笑顔になっていただけますね」と

追加工場が来るなど大好評。全国に桑折の桃をPRしました。同ホテルでは、今後も本町の農産物を使った料理の展開を予定しています。一方で、町内に事業所を構える日立オートモティブシステムズ(株)では7月29日、同事業所内の食堂で、町産桃や6次化産品「至福の桃シリーズ」のPR販売を行いました。普



4_パティシエ特製の白桃パフェ(宮城) 5_桃を使った冷製パスタ(東京) 6_日立オートモティブシステムズ(株)の食堂で桃をPR

